

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Perancangan interior Restoran Hotel *The Wills* Jambi dengan konsep “*Evolving Senses*” menghadirkan pendekatan desain yang memberi perhatian besar pada pengalaman multisensori para pengunjung. Konsep ini menawarkan perubahan suasana yang terasa bertahap sejak seseorang memasuki area restoran, sehingga setiap ruang menyajikan sensasi yang berbeda namun tetap saling terhubung. Melalui indera penglihatan, penciuman, pendengaran, peraba dan pengecap. suasana restoran dibangun untuk memberikan perjalanan ruang yang lebih hangat, dinamis, dan berkesan.

Penerapan konsep *Evolving Senses* tidak hanya memperindah tampilan interior, tetapi juga memperkuat identitas Hotel *The Wills* sebagai hotel modern yang mengutamakan kenyamanan dan pengalaman pengunjung. Desain ini diharapkan dapat menjawab kebutuhan masyarakat Jambi akan restoran hotel yang memiliki karakter lebih kuat, tidak monoton, dan mampu menciptakan kesan mendalam bagi setiap tamu yang datang.

Secara keseluruhan, perancangan interior restoran ini diharapkan menjadi nilai tambah bagi Hotel *The Wills* Jambi dalam meningkatkan daya tarik visual, memperkuat citra hotel, serta memberikan pengalaman bersantap yang lebih personal dan bermakna. Restoran ini tidak sekadar fasilitas tambahan, tetapi menjadi ruang yang mencerminkan standar pelayanan hotel yang berorientasi pada kualitas dan pengalaman terbaik bagi pengunjung.

#### B. Saran

1. Bagi pihak hotel *The Wills* diharapkan bisa menjadi sebuah inspirasi baru dalam menghadirkan pengalaman makan yang berbeda guna meningkatkan citra dan daya tarik bagi hotel.
2. Untuk mahasiswa desain interior, penggunaan pendekatan multisensori membuka kesempatan untuk menggali kreativitas desain secara lebih luas,

menambah pemahaman mengenai perancangan restoran hotel, serta memberikan tambahan referensi untuk proyek di masa mendatang. Pendekatan ini juga berpotensi memperkuat pengalaman pengguna dan menghadirkan nilai emosional maupun estetis yang lebih mendalam.



## DAFTAR PUSTAKA

- Design Council (2005). A Study of the Design Process—The Double Diamond
- Design Council. (2015, March 17). Design Methods for Developing Services. Design Council.
- Sulastiyono, A. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2019). Hospitality Management and Organizational Behavior. New York: John Wiley & Sons.
- Walker, J. R. (2017). Introduction to Hospitality Management (7th ed.). Boston: Pearson Education.
- Pallasmaa, J. (2012). The Eyes of the Skin: Architecture and the Senses (3rd ed.). John Wiley & Sons.
- Malnar, J. M., & Vodvarka, F. (2004). Sensory Design. University of Minnesota Press.
- Spence, C. (2020). Sensehacking: How to Use the Power of Your Senses for Happier, Healthier Living. Penguin Books.
- Malnar, J. M., & Vodvarka, F. (2004). Sensory Design. University of Minnesota Press.